

Sobremesas Bolos

Panettone com Chocolate e Laranja Confitada

50 min. Difícil Económico 18 doses

Ingredientes

170 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS
75 g de laranja confitada cortada em cubos
PARA O PRÉ-FERMENTO:
250 ml de água
250 g de farinha para pão brioche + 500g para a massa
8 g de fermento de padeiro + 10g para a massa
PARA A MASSA:
175 g 175g de açúcar para a massa
5 ovos médios (2 para a massa, 1 para pincelar e 2 gemas)
100 ml de leite
1 pitada de sal
150 g de manteiga
1 c. de sopa de licor de laranja

Informação nutricional

Energia	339,9 kcal	17%*
Proteínas	6,7 g	13%*
Lípidos	12,8 g	18%*
Hidratos de Carbono	48,0 g	18%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Para o pré-fermento: Num recipiente misture todos os ingredientes e mexa até obter uma massa liquida homogénea
2. Cubra o recipiente com pelicula aderente e deixe repousar durante a noite. A massa crescerá e formará bolhas.
3. Para a massa: Numa batedeira com o gancho, coloque a farinha, o açúcar, o fermento, os ovos, as gemas e o sal e amasse tudo muito bem, adicionando lentamente em 2 ou 3 fases, o leite e o licor de laranja. Amasse

durante cerca de 10 min na velocidade média.

4. Adicione a manteiga até que fique totalmente integrada na massa e amasse durante 10 min.

5. Adicione o pré-fermento e amasse mais 15 minutos até obter uma massa levemente pegajosa.

6. Retire a massa e coloque-a numa superfície onde consiga amassá-la com as mãosCom as duas mãos agarre a massa e vá esticando e dobrando repetindo o processo várias vezes, até obter uma massa macia e que não se agarre às mãos. Deixe a massa repousar durante 10 min e volte amassá-la, repita este processo 2 a 3 vezes, até obter uma massa com a consistência necessária.

7. Para saber se a massa está no ponto, estique-a de forma a ficar com um aspeto meio transparente assegurando que não se parte

8. Pique o chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS

9. Faça uma bola com a massa e divida em duas partes. Estique as duas metades com as mãos e distribua os pedaços de chocolate e de laranja confitada.

10. Coloque uma metade da massa sobre a outra e amasse novamente de forma a envolver e a distribuir muito bem os pedaços de chocolate e laranja.

11. Forme uma bola e corte em duas metades iguais.Forme duas bolas com cada metade e coloque numa forma para panettones.

12. Deixe a massa crescer até que fique a 2 cm da borda do molde (entre 2 a 4 horas dependendo da temperatura ambiente)

13. Pincele a superfície com um ovo batido e faça um corte em forma de cruz.

14. Pré-aqueça e leve ao forno durante 35 min.

15. Quando retirar do forno, espete duas varas na base, de forma a ficarem cruzadas.

16. Coloque o panettone num suporte preso pelas varas, de modo a que fique de cabeça para baixo até arrefecer.